

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi.....	2
4 Klasifikasi.....	2
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
6 Cara penanganan dan pengolahan	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
9 Cara pengambilan contoh.....	3
10 Cara uji	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan.....	4



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang *Standardisasi Nasional Indonesia*.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang *Badan Standardisasi Nasional*.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang *Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan*.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan*.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tentang *Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan* dan No. 03726/B/SK/VII/89 tentang *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan*.
8. Metoda Analisa dari *Bacteriological Analytical Manual* (BAM, 1995) dan *Association of Official Analytical Chemist* (AOAC, 1996).

Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-2326-1991, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2339-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Aerobicplate (TPC)*.

SNI 01-2332-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.

SNI 01-2335-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.

SNI 01-2337-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Listeria monocytogenes*.

SNI 01-2338-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Staphylococcus aureus*.

SNI 01-2341-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.

SNI 01-2345-1991, *Metoda pengujian organoleptik produk perikanan*.

SNI 01-2364-1991, *Metoda pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.

SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-1998, *Metoda pengujian fisika produk perikanan*.

SNI 01-6929.2-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-6929.3-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981).

3 Istilah dan definisi

daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rajungan segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: perebusan dan pengambilan daging, sortasi, pengisian dalam kaleng dan penimbangan, penutupan kaleng, pasteurisasi, pendinginan dan pengemasan

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-6929.2-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan RI dan ketentuan lain yang berlaku.

6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-6929.3-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

7 Teknik sanitasi dan higiene

Daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Perikanan dan ketentuan lain yang berlaku.

8 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut.

Tabel 1 Syarat mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleptik	Nilai (1–9)	Minimal 7

Tabel 1 Syarat mutu dan keamanan pangan (lanjutan)

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
b. Cemarkan mikroba: - ALT aerob - <i>Escherichia coli</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> *) - <i>Salmonella</i> *) - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Vibrio cholerae</i> *)	koloni/gram APM/gram per 25 gram per 25 gram koloni/gram per 25 gram	maksimal 1×10^4 maksimal < 3 negatif negatif maksimal; 1×10^3 negatif
c. Kimia: - Kadar air - Cemarkan raksa (Hg)	(%) mg/kg	76-79 maksimal 0,5
d. Fisik: - Filth - Bobot bersih - Suhu pusat	potong gram $^{\circ}\text{C}$	0 sesuai label maksimal 5
*) Bila diperlukan.		

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut.

- Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991, *Metoda pengujian organoleptik produk perikanan*.
- Cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Aerobicplate (TPC)*.
 - Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.
 - Listeria monocytogenes* sesuai dengan SNI 01-2337-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Listeria monocytogenes*.
 - Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.
 - Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Staphylococcus aureus*.
 - Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991, *Metoda pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.
- Cara uji kimia:
 - Cemarkan raksa (Hg) sesuai dengan SNI 01-2364-1991, *Metoda pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.
- Cara uji fisika:
 - Filth sesuai dengan SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.
 - Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-1998, *Metoda pengujian fisika produk perikanan*.

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-6929.3-2002, *Daging rajungan (Portunus pelagicus) dalam kaleng secara pasteurisasi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

